

Llega a Expoliva la campaña de la Interprofesional para promover en Hostelería el uso de aceite debidamente envasado



La [Interprofesional "Aceites de Oliva de España"](#) ha aprovechado la celebración de [Expoliva 2017](#) para hacer llegar el mensaje de [su campaña divulgativa ¿Peeerdona?](#): "En bares y restaurantes, sólo los aceites de oliva correctamente envasados y etiquetados te garantizan su calidad, autenticidad y todas las propiedades intactas para darte lo mejor". El objetivo de esta acción informativa es concienciar sobre la importancia de exigir a los establecimientos hosteleros que el aceite de oliva se sirva debidamente envasado y etiquetado.

Esta campaña de "Aceites de Oliva de España" se dirige tanto al propio sector oleícola, como a las distintas administraciones y al resto de las sociedad que estos días se acerca la recinto ferial de Jaén, con motivo de su feria sectorial más distintiva, con ánimo de insistir en que tienen que ser las zonas productoras las que lideren el cambio, como explica Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva. *"Lo que es realmente sangrante es que en el propio Jaén, en Úbeda, Córdoba, Lucena, Toledo o Cáceres, te sigan presentando los aceites de oliva en las aceiteras. Los bares y restaurantes de los pueblos y ciudades que más directamente están ligados a la cultura de los aceites de oliva deben ser los primeros en dar ejemplo poniendo en valor un*

producto único".

El estudio que la [consultora Madison](#) elaboró en 2016 para Aceites de Oliva de España sobre la aplicación de la norma de presentación de los aceites de oliva en las salas de hostelería pone de manifiesto que aún queda mucho trabajo por realizar en las principales zonas productoras del país

Como se recordará se realizaron 1.792 encuestas a consumidores de toda España y se visitaron 1.739 establecimientos hosteleros.

Los consumidores andaluces son, junto a los riojanos, los que menos información tenían sobre la norma. Sólo el 7,1% demostraron tener algunas nociones sobre esta normativa, mientras que en La Rioja lograron un escaso 6,1%. Muy lejos de los datos obtenidos por la encuesta en Extremadura, Castilla y León, Murcia o Valencia, en donde se rozó o superó el 20%.

Andalucía tampoco salió bien parada cuando se les preguntó a los consumidores que evaluaran el grado de cumplimiento de la norma en los establecimientos hosteleros de su comunidad. *Andalucía logró un 59,5% casi 10 puntos menos que Castilla-La Mancha o Galicia. Aunque eso sí, mucho mejor que Madrid, comunidad en la que los consumidores estimaban que la norma se cumplía en un 41,6%.*

Mejor librada sale Andalucía de las encuestas y visitas realizadas a los establecimientos hosteleros. Se pudo constatar que el 84,3% cumplían la norma, por debajo del 97% de Navarra o del casi 90% de Madrid, pero a años luz de comunidades productoras como Extremadura (77,1%) o el preocupante 71,6% de Castilla-La Mancha.

Positivo es el dato referido a la manipulación de envases. Sólo el 14,7% de los consumidores andaluces indicaron haber observado en alguna ocasión envases manipulados y rellenados. Muy lejos de casi el 40% cosechado en Canarias. En este caso, Extremadura y Castilla-La Mancha obtienen peores datos, en torno al 25%

Por todo ello, Aceites de Oliva de España ha dedicado su stand en Expoliva a la campaña "¿Peeerdona?", que a lo largo de este año está desarrollando una serie de iniciativas promocionales, *para acabar de una vez por todas con la anomalía que suponen presentaciones no etiquetadas o incorrectamente envasadas en la hostelería.* Un espacio que trata de mover a la acción a consumidores administraciones y, por supuesto, a los propios hosteleros. Además, permite al público asistente contemplar una selección de casi 250 referencias de aceites de oliva virgen extra llegados de todas las zonas productoras de España.

La participación de Aceites de Oliva de España en Expoliva ha ido más allá, mostrando en la feria

su nueva apuesta promocional, a través de su participación en la serie de televisión [EntreOlivos](#), que emite [Canal Sur](#).

Expoliva también ha servido de escaparate para los últimos avances científicos. En concreto los que ha impulsado la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, con la colaboración del [Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente](#) y la [Junta de Andalucía](#), en el desarrollo de nuevos métodos instrumentales complementarios al Panel Test, que han sido abordados en el [Foro de la Industria Oleícola, Tecnología y Calidad](#), del [XVIII Simposium Científico-Técnico Expoliva](#). *También han tenido su espacio el desarrollo de líneas en el ámbito de la mecanización del olivar y avance de los futuros ámbitos de trabajo.*

Hay que recordar que, en estos momentos, la Interprofesional es el principal impulsor de la innovación en el sector olivarero y oleícola, a la que destina más de un 11% de sus presupuestos

Fuente: Aceites de Oliva de España

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

[??Tejerina inaugura Expoliva instando al sector oleícola español a seguir liderando en producción y calidad](#)

